

La Carte

Entrées et Soupes

- Tagessuppe 7,00
- Sechs Burgunderschnecken
mit Kräuterbutter 10,00
- Fischsuppe « Marseille »
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00
- Pochiertes Ei mit einem Ragoût
von Champignons und Bacon à la Meurette 16,00
- Gratiniertes Cassolette von der Jakobsmuschel
à la Dieppoise 18,00
- Salat mit Krabben, Palmherzen, Papaya und Keta-Kaviar
an einer Curry-Vinaigrette 19,00
- Apéritif Gourmand
Vier kreative Grüße aus der Küche mit einem Glas Crémant 21,00
- Sechs Austern « fines de claires »
mit Schalotten-Vinaigrette 18,00
- Entenstopfleber-Terrine hausgemacht
mit feinem Chutney 18,00
inklusive eines Glases 5 cl Sauternes 22,00

Surprise-Menüs

mit Amuse bouche

- Vier Gänge: Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert 49,00
Drei Gänge: Suppe, Fisch *oder* Fleisch, Dessert 39,00

Für eine Vorspeise anstelle einer Suppe
berechnen wir 7,00 Aufpreis.

Spezial-Menüs

auf Vorbestellung zwei Tage im voraus

- Borsalino-Menü 75,00
Hummer-Menü 95,00

Pâtes

- Linguine « Marseillaise »
mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto 25,00
- Tagliatelle mit einer Trüffelcrème
sowie frisch gehobeltem, italienischem Wintertrüffel 25,00

Végétarien

- Mit Frischkäse gefüllte und unter Saint-Marcelin
gratinierte Ravioles de la Drôme an grünem Spargel und
lauwarmem Tomaten-Aprikosen-Tatar 26,00

Tartes Flambées

Zu unseren Flammkuchen empfehlen
wir einen Beilagensalat.
Wir servieren sie freitags und samstags
nur bis 16 Uhr und nicht an Feiertagen.

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse 11,00

RUE D'Y

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche 14,00

CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen 16,00

LA FLAMM SURPRISE

Zwiebeln, Crème fraîche, ... 16,00

Poissons et Viandes

- Filet von der Seezunge
an Beurre rouge, Granny-Smith-Ingwer-Kompott
und safranisierten Kartoffeln 38,00
- Steinbuttfilet an Parmesan-Crème,
geschmortem Kürbis und Trüffel-Topinambur-Pürée 38,00
- Französische Blutwurst
mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf 24,00
- Klassisches Tartar vom Rind
mit Streichholzkartoffeln 24,00
- Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm mit Pommes frites 28,00
zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 4,00
- Lammrücken rosa gebraten
unter der Olivenkruste mit Artischocken-Burrata-Ragoût
an Thymian-Salbei-Jus und Parmesan-Tuile 36,00

Fromages et Desserts

- Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Sauternes
10 cl Sauternes Bordeaux Süßwein 8,00
- Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm) 12,00
- Dessert-Variation 9,00
- Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 9,00
- Saisonales Parfait an feinem Kompott 9,00
- Tiramisu von Verveine und Limetten 9,00
- Warmes Schokoladenkuchlein
von der Valrhona mit flüssigem Kern
und einer Kugel Vanille-Eis 10,00